

Inhalt

Wo Daten fehlen

- 4 Die Unempfindlichen: Antibiotikaresistenzen machen immer mehr Probleme

Wo die Keime wachsen

- 8 Wasserspiele: Wasser zu Dekorationszwecken im Gesundheitswesen

Was Recht ist

- 10 Trinkwasserhygiene – eine Selbstverständlichkeit

Wie Wissenschaft funktioniert

- 12 „Weiterhin in aufrechter Gesundheit“: Max von Pettenkofer und Robert Koch – Eine wissenschaftliche Rivalität

Neues

- 14 Aktuelle Meldungen aus der Welt der Hygiene

Schaukasten

- 17 Termine
23 Link-Sammlung

Verzeichnis

- 18 Hygiene-Verzeichnis 2014: Ein Jahresnachschlagewerk mit einer Auswahl der wichtigsten Anbieter von Hygiene-Produkten und -Dienstleistungen

Wo es ein Gesamtkonzept braucht

- 24 Küchenhilfe: Hygiene beim Kochen - Die Gefahrenanalyse als Teil einer Gesamtstrategie

Was Unternehmen leisten

- 5 Österreichische Reinraumgesellschaft ÖRRG: Neues 2014
6 nora flooring systems: Design und Funktionalität für den Boden
7 CAS Clean-Air-Service: Fachkompetenz mit Zertifikat
7 Kiefer technic: OP-Wandsysteme
9 Steris: Infektionsprävention durch technische Innovationen
11 Aqua free Membrane Technology: Ihr Spezialist für Wasserhygiene
13 Cleanroom Technology Austria: 1 m³ reine Luft
14 c-tec Cleanroom Technology: Reinraummesstechnik
15 CAS Clean-Air-Service: Reine Luft ist unser Business
16 Paul Hartmann GmbH
25 ArjoHuntleigh: Hygienesysteme
26 Stangl Reinigungstechnik: Rein aus Prinzip
27 Werner + Mertz: Höchste Hygieneansprüche erfüllen
28 B. Braun Austria: Sharing Expertise

Impressum nach § 24 MedienG:

Medieninhaber: Schaffler Verlag GmbH, DVR 1031911, A-8041 Graz, Kasernstraße 80/8/25, T: +43(0) 316 820565-0, F: +43(0) 316 820565-20, E: office@schaffler-verlag.com, Web: www.schaffler-verlag.com. **Druck:** Dorrong, Graz. **Herausgeber:** Mag. Roland Schaffler, roland@schaffler-verlag.com, am Standort **Redaktion Graz:** A-8041 Graz, Kasernstraße 80/8/25. Auf die Hinzufügung der jeweiligen weiblichen Formulierungen wird bei geschlechtsspezifischen Hinweisen im Sinne der flüssigen Lesbarkeit und einer angemessenen Sprachqualität zum Teil verzichtet. Alle personalen Begriffe sind sinngemäß geschlechtsneutral zu lesen. Weitere Informationen und Offenlegung nach § 25 MedienG: www.schaffler-verlag.com -> „Impressum“

Stille Wasser sind tief...



Photo: Eva Gillesberger

... und kontaminiert?

Ob Dekorbrunnen, architektonisch moderne Wasserwände oder Saft- und Teebars – Wasser kann in Gesundheitseinrichtungen paradoxerweise auch krank machen. Hygieniker schenken solchen stehenden Gewässern zu wenig Beachtung. Sie sind jedoch neben den „big issues“ wie Legionellen, Badewasser in Therapiebecken oder Dialysewasser aufkeimende Problemzonen. (Seite 8, 10)

... aber Pettenkofer brachten sie keineswegs um.

Ein heroischer Selbstversuch sollte Max Pettenkofers Theorie beweisen, dass ein Bakterium allein noch keine Cholera-Erkrankung mit sich bringt. Er trank 1892 einen Kubikzentimeter einer als tödlich angesehenen Cholera-Kultur. Ein Exempel sollte statuiert werden, dass Rivale Robert Koch wohl doch falsch lag mit seinen Theorien zur Entstehung von Krankheiten und Seuchen. Lesen Sie den Hygiene-Krimi des 19. Jahrhunderts. (Seite 12)

... und Antibiotika-verseucht.

Herr und Frau Patient nehmen es nicht so genau mit der Einnahme von Antibiotika. Die Bakterienkiller werden entweder bei falschen Indikationen, zu lang oder zu kurz eingenommen oder auch für später aufgehoben, wie eine Gallup-Befragung 2013 herausgefunden hat. Bei mehr als 45 Tonnen Antibiotika pro Jahr ist der Vormarsch an Resistenzen vielleicht nicht erstaunlich. Internationale Infektiologen prophezeien eine post-antibiotische Ära, in der Infektionen nicht mehr beherrschbar sein werden. Schafft ein Nationaler Aktionsplan zu Antibiotikaresistenz Abhilfe? (Seite 4)

... und hygienisch zu verkochen.

In der Küchenhygiene gibt es mehrere Ansätze für Hygiene. Zentral ist vorweg die persönliche Hygiene der Mitarbeiter. Keine Ringe, keine Piercings, Schmutzschuhe und regelmäßiges Händewaschen – Semmelweis hätte seine Freude. Das in der Weltraumforschung entwickelte Konzept HACCP soll die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten. Lesen Sie, wie ein Betreiber diese Vorschriften umsetzt. (Seite 24)

Zum Schluss wie immer unsere Einladung an Sie: Geben Sie uns Rückmeldung zu unserer ÖKZ EXTRA: Hygiene und informieren Sie uns über Neuigkeiten, Erfahrungen und Veranstaltungen in Ihrem Arbeitsumfeld. Wir bleiben für Sie und mit Ihnen gerne dran!

Informatives Lesen wünscht Ihnen

Ihre

Eva Gillesberger